シャープ IHジャー炊飯器

HEALSIO ヘルシオ 炊飯器

厚さ3mmの鉄釜＆炊飯37メニュー採用。

5年 内釜保証 ※1

- 3mmハードガラス鉄釜（中空ビーズ入り）
- かいてんユニット
- 炊飯37メニュー ※2
- まぜ技クッキング42メニュー ※3
- 4.3インチホワイトバックライト液晶
- 静電タッチキー

NEW

ーR（レッド系）

1.0L（1〜5.5合）

KS-PX10A

-R（レッド系）オープン価格

目標年度	省エネ基準達成率	年間消費電力量
2008年度	110%	79.0kWh/年

厚さ2mmの鉄釜＆炊飯31メニュー採用。

3年 内釜保証 ※1

- 2mmハードガラス鉄釜
- かいてんユニット
- 炊飯31メニュー ※2
- まぜ技クッキング26メニュー ※3
- 3.7インチ高反射型液晶

NEW

ーW（ホワイト系）　ーR（レッド系）

1.0L（1〜5.5合）

KS-GX10A

-R（レッド系）/-W（ホワイト系）オープン価格

目標年度	省エネ基準達成率	年間消費電力量
2008年度	108%	80.2kWh/年

清潔にご使用頂ける、カンタンお手入れ設計

サッとふける、フラット構造　サッと水洗いできる、かいてんユニット　丸洗いできる、着脱内ぶた　丸洗いできる、蒸気口ユニット

付属品

●蒸し板（KS-PX10Aのみ）　●計量カップ

■仕様一覧表

	炊飯時定格消費電力（W）	外形寸法 幅×奥行×高さ（mm）	質量（約kg）	おいしさ 内釜 鉄釜材質 ハードガラス	内釜 厚さ（mm）	内釜 外面	内釜 内面	炊飯メニュー数	非せ技クッキングメニュー数	操作性・使いやすさ 液晶画面	操作キー	取手付き内釜	くっきり水位目盛	簡単お手入れ かいてんユニット丸洗い	内ぶた丸洗い	保温時間	電源コード（m）
KS-PX10A	1,400	263×347×230	6.8	鉄（炭素鋼）+アルミ	3	中空ビーズ、液晶ガラス入り耐熱コート	液晶ガラス入りフッ素コート	37	42	4.3インチホワイトバックライト液晶	静電タッチキー	●	●	●	●	24時間	1.0
KS-GX10A	1,400	263×347×230	6.7	鉄（炭素鋼）+アルミ	2	耐熱コート	液晶ガラス入りフッ素コート	31	26	3.7インチ高反射型液晶	タクトキー	●	●	●	●	24時間	1.0

	区分名	最大炊飯容量（白米）	年間消費電力量	1回当たりの炊飯時消費電力量	1時間当たりの保温時消費電力量	1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	1時間当たりの待機時消費電力量
KS-PX10A	B	1.0L	79.0kWh/年	142.0Wh/回	17.8Wh/h	1.00Wh/h	0.70Wh/h
KS-GX10A	B	1.0L	80.2kWh/年	138.0Wh/回	20.0Wh/h	0.80Wh/h	0.50Wh/h

●定格電圧100V、50Hz-60Hz共用。●電源プラグを差し込んだ状態では取消状態でも電子回路を動作させるため、電力を消費しており、本体の温度が若干上がります。●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています。）●1回当たりの炊飯時消費電力量は、お米の種類:白米／炊きかた:エコ炊飯での電力量です。●1時間当たりの保温時消費電力量は、お米の種類:白米／炊きかた:エコ炊飯での電力量です。●実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のコース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。●炊飯中にIH特有のジーという通電音やブーンという冷却ファンの回る音がします。●かいてんウイングが下がるとき、収納されるときのガタッという音やシューンという回転音は故障ではありませんので安心してお使いください。

省エネ性マークについて　このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にしてください。「省エネ基準達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。

※1 内釜の内面フッ素コートの保証年数です。取扱説明書の記載と異なる使い方をされた場合、保証対象外となります。※2 取扱説明書で紹介しているお米の種類別と炊き方（かいてんユニット有り、無し含む）を組み合わせた合計数。※3 付属の取扱説明書で紹介しているメニュー数。KS-PX10A 42メニュー（内、かきまぜ有り20メニュー）、蒸し調理含む。KS-GX10A 26メニュー（内、かきまぜ有り17メニュー）

人と家電と暮らしをつなぐ、シャープの会員サイト
SHARP i CLUB　今すぐ会員登録（無料）！　ご愛用家電の登録で、もっと便利に快適に。
http://iclub.sharp.co.jp/c/　携帯からでもご利用いただけます

■商品ご理解のために

■カタログについてのご注意　●当カタログに掲載されている製品は日本国内用に設計されています。電源電圧や周波数の異なる外国では使用できません。●製品改良のため仕様の一部を予告なく変更することがあります。また、このカタログの商品の色調は印刷のため実物とは異なる場合もありますのであらかじめご了承ください。●当カタログに掲載された機種の中で、品切れになるものもありますので、販売店におたしかめのうえ、お選びください。●ジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は製品の製造打切後6年です。

安全に関するご注意　●ご使用の前に「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。●消費電力が1kW以上の機器は、定格15A以上の電源コンセントに直接接続してお使いください。火災の原因となります。●医療用ペースメーカーをお使いの方は、IHジャー炊飯器をご使用の際には、専門医師とよくご相談ください。

愛情点検

長年ご使用のジャー炊飯器の点検を！こんな症状はありませんか？
- ●電源プラグやコード、本体が異常に熱くなったり、焦げくさいにおいがする。
- ●本体が変形している。●内釜が変形している。
- ●炊飯中、調理中に、底部のファンが回っていない。
- ●その他の異常や故障がある。

故障や事故防止のため、使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検を依頼してください。なお、点検・修理に要する費用は、販売店にご相談ください。

左記症状がなくても、お買いあげ後3〜4年程度たちましたら、安全のため点検をおすすめします。点検費用については、販売店にご相談ください。

●ご購入の際は、購入年月日・販売店名など所定の事項を記入した「保証書」を必ずお受けとりください。●製造番号は、安全確保上重要なものです。お買い上げの際は、商品本体に製造番号が表示されているかお確かめください。

SHARP FC リースアイナンス　●リース・クレジットのご用命はシャープファイナンスへ。

HEALSIO ヘルシオ炊飯器　HEALSIO RICE COOKER のロゴおよびヘルシオ炊飯器、HEALSIO RICE COOKERは、シャープ株式会社の商標です。

■「オープン価格」の商品は、希望小売価格を定めておりません。価格については販売店にお問い合わせください。
■このカタログについてのお問い合わせは、お近くの販売店にご相談ください。もし、販売店でお分りにならないときは、下記のご相談窓口におたずねください。

●お客様ご相談窓口　フリーダイヤル 0120-078-178　携帯電話・PHSからもご利用いただけます。
IP電話などからフリーダイヤルがご利用できない場合は TEL:06-6792-1582
《受付時間》（年末年始を除く）○月曜日〜土曜日:午前9時〜午後6時　○日 曜 日・祝 日:午前9時〜午後5時

●お客様相談センター
西日本相談室　〒581-8585　八尾市北亀井町3丁目1番72号
東日本相談室　〒261-8520　千葉市美浜区中瀬1丁目9番2号

シャープ株式会社
本　社　〒545-8522　大阪市阿倍野区長池町22番22号

■お求めは信用と技術を誇る当店で　■アフターサービスのお申し込みはお買い上げの店へ

このカタログの内容は、2012年10月現在のものです。
電-280　H.300　KS1210P

ミックス 責任ある木質資源を使用した紙 FSC® C020779　●このカタログは環境に配慮した森林認証紙を使用しています。
●このカタログは環境に配慮した植物性インキを使用しています。　VEGETABLE OIL INK

SHARP

IHジャー炊飯器

http://www.sharp.co.jp/ricecooker/

KS-PX10A/GX10A　2012-秋冬

●写真はKS-PX10A-R

100th ANNIVERSARY

本カタログ掲載商品の価格には、配送・設置・付帯工事、使用済み商品の引き取りなどの費用は含まれておりません。

お米をおいしく、健康に。
シャープからの新提案です。

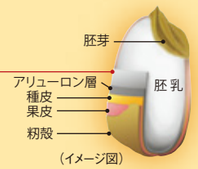
1 匠の 洗米技
業界初※の洗米機能で、お米の栄養を守り健康効果を実現。

※ 2012年10月1日発売 国内家庭用IHジャー炊飯器において。

「かいてんユニット」による洗米で、栄養や旨みを多く含む白米表面の「サブアリューロン層」の削れを抑制。また、センサーが「かいてんユニット」の回転数や回転時間をコントロール。手洗い洗米に比べて栄養価の高いごはんが炊けます。

栄養・旨(うま)みの宝庫
“サブアリューロン層”

旨み成分	栄養素
・オリゴ糖 ・アミノ酸など	・ビタミンB1
酵素	・ナイアシン
・糖化酵素	・マグネシウムなど

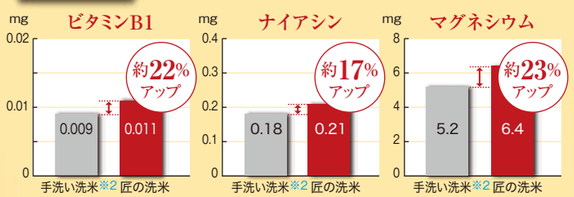


（イメージ図）

「匠の洗米」の手順

1. たっぷりの水でサッとひとかきし、すぐに水を捨てる。
2. 再び水を入れ、本体にセットし、洗米スタート。
3. 内釜を取り出し、水を捨てた後、きれいな水を注ぎ、すぐに捨てる。
4. 水加減をし、内釜を本体にセットして、炊飯をスタート。

データで実証! ■茶碗1杯分（150g）の栄養素※1



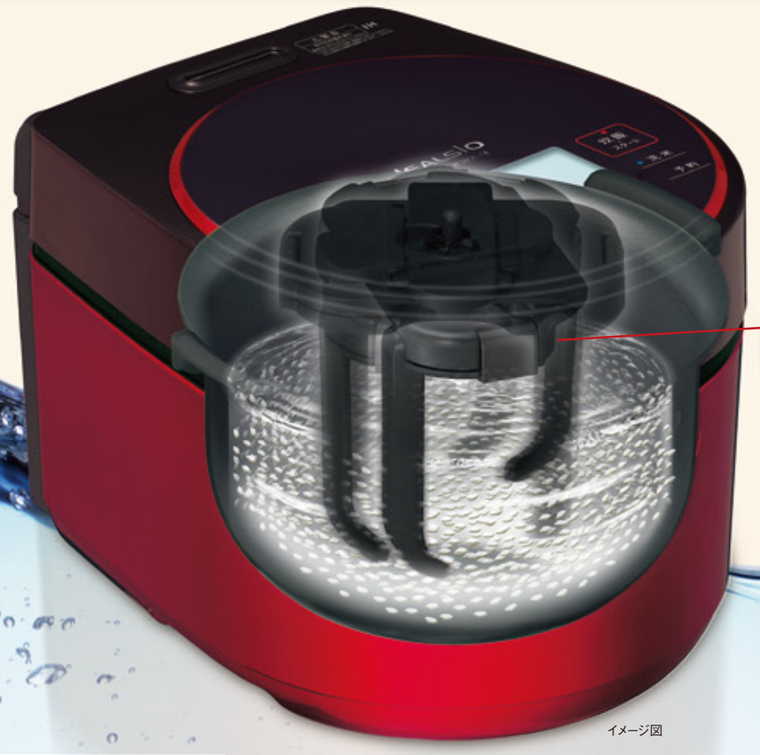
各栄養素の働き

- ビタミンB1 … 疲労回復、イライラ防止、エネルギー代謝の促進などに有効とされる栄養素
- ナイアシン … 糖尿病緩和、動脈硬化予防、炭水化物の代謝の促進などに有効とされる栄養素
- マグネシウム … 偏頭痛（血管の収縮を抑制）、抗ストレス、カルシウムの働きの促進などに有効とされる栄養素

正しく洗米しないと、栄養が台無しに･･･。

■蛍光顕微鏡写真による比較※3
匠の洗米ではサブアリューロン層の成分が反応して発色

※1【分析依頼先】（株）ハウス食品分析テクノサービス【分析試験成績書発行日および番号】H24.6.4 30297-01YT、H24.6.25 30697-01YT,30698-01YT,30699-01YT 結果より当社にて換算。試験条件：KS-PX10A 使用米コシヒカリ ※2（財）日本穀物検定協会における洗米方法を参考に新潟大学 大坪研一教授監修による手洗い。（1回目は、水を注ぎながら指先を揃えて10回かきまぜ、2～5回目は、同様に水を注ぎながら揃えた指先を軽くまげてお米を包み込むように15回かきまぜる。）※3【当社調べ】手洗い洗米と匠の洗米後のお米の表面を蛍光顕微鏡を使用して撮影。
＊お米の種類や季節によって数値は異なります。【監修】新潟大学 大坪研一教授



特 許 出願数62件※

※内、「かいてんユニット」の構造としての特許出願数12件。2012年8月23日現在。

業界初※
ネイチャーテクノロジー採用
かいてんユニット
自然をお手本に水流を作り
匠の極意に学んだ
洗米と炊飯を
実現

※2012年10月1日発売
国内家庭用IHジャー炊飯器において。

イメージ図

このカタログは、KS-PX10Aの機能を中心にご説明しています。 ●この商品は熱源にIHを使用しています。医療用ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください。

お米一粒一粒に、こだわりの味と栄養を。
おいしいだけじゃない。
健康効果も実現した、
ヘルシオ炊飯器のごはん。

炊飯を科学し、ふっくらおいしいご飯に。

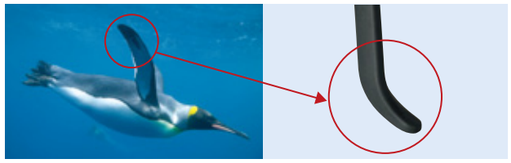
ヘルシオ炊飯器は、炊飯の科学に基づき、水流洗米、かくはん加熱、大火力炊飯という技術を開発することによって、ビタミンやミネラルを保持しながら、甘みが強くてふっくらとしたおいしいご飯を炊くことを可能にしています。

新潟大学農学部応用生物化学科
大坪 研一 教授

洗米から炊飯まで健康水流 ウォーターガレント技術
お米の栄養と旨(うま)みを守るため、自然をお手本に お米の飛散や衝突を抑える、理想的な水流を作りました。

ネイチャーテクノロジー1 水の抵抗を低減する、ペンギンの後退翼

海を飛ぶように泳ぐペンギン。その秘密は“後ろに傾斜する翼”。先端が内側後方にカーブした「かいてんウイング」が水やお米の飛散を減らしスムーズにかくはんします。

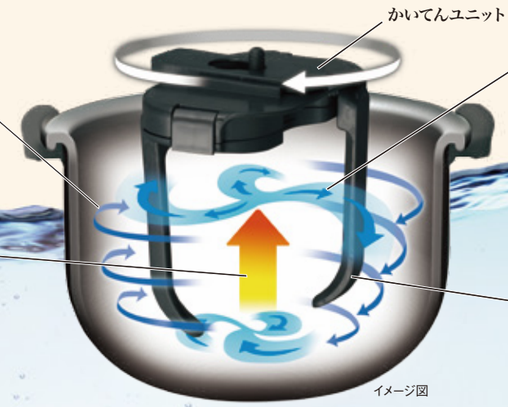


ネイチャーテクノロジー2 衝突を抑制する、魚群の習性

ぐるぐる回る魚群は、斜め前の魚を追うのでぶつからず、きれいな“らせん”を作る。この魚群の習性を応用し、「かいてんウイング」を内側30度に傾けることで、お米が内釜に衝突するのを減らします。

水流❶
内釜の周囲に沿った“回転水流”
3つの水流の中で根幹となる大きな回転流れを作り出します。

水流❸
中心部で起こる“上昇水流”
中心で米をすくい上げながら全体をかきまぜるので、上下ムラを抑えます。



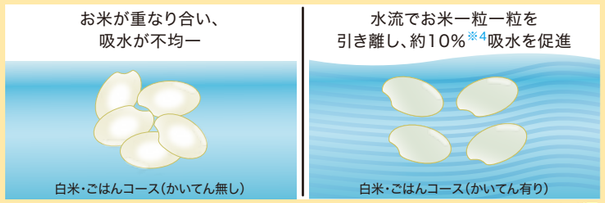
イメージ図

水流❷
水面と底面で逆方向におきる“湧き出し・吸い込み水流”
水面では外側に、底面では内側に流れを起こし、お米を逆方向にずらしながらまぜるので、中心と外側のムラを抑えます。

2匠の浸し技　お米の重なりを抑え、一粒一粒しっかり浸す。

おいしさのポイント❶
しっかりとお米に水を吸わせて、
中までふっくらとしたごはんを作る。

イメージ図



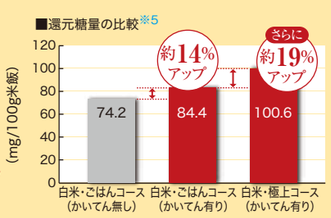
イメージ図

※4【当社調べ】浸し工程においてお米に吸水された水分量を測定。「白米・ごはんコース（かいてん有り）」：13.4g/お米100g、「白米・ごはんコース（かいてん無し）」：12.2g/お米100g ■試験条件：KS-PX10A 使用米コシヒカリ
＊お米の種類や季節によって数値は異なります。【監修】新潟大学 大坪研一教授

3匠の加熱技　かきまぜながら、内釜の温度ムラを抑えてじっくり加熱。

おいしさのポイント❷
お米の糖化酵素が最も活性化する温度帯（約60℃）をより均一に保ち、
お米本来の甘みを引き出す。

イメージ図

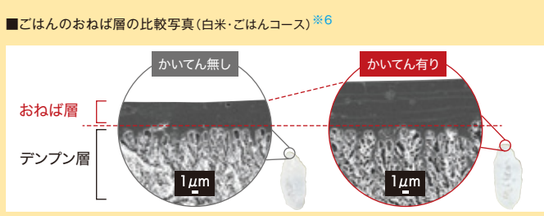


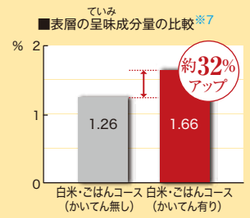
※5【分析依頼先】（株）ハウス食品分析テクノサービス【分析試験成績書発行日および番号】H24.6.11　30299-01YT-A、30515-01YT-A　結果より当社にて換算。■試験条件：KS-PX10A 使用米コシヒカリ
＊お米の種類や季節によって数値は異なります。【監修】新潟大学 大坪研一教授

4匠の連続沸騰技　「おねば（旨み成分）」の泡切りで吹きこぼれを抑え、大火力の連続沸騰を実現。

おいしさのポイント❸
「おねば（旨み成分）」を内釜に封じこめ、
ごはんの**おねば層の厚みを増やす。**
ごはんのツヤ、コシ、ふっくら感や香りなど
おいしさを引き出す。

イメージ図





※6【協力先】茨城大学 新田洋司教授 ※7【当社調べ】ごはんの表面を温水で溶かした液体を（株）ATAGO社製 デジタル屈折率計（RX-9000α）にて測定し、呈味成分量として換算。呈味成分とは、旨みや甘みなど味を感じさせる成分。■試験条件：KS-PX10A 使用米コシヒカリ
＊お米の種類や季節によって数値は異なります。【監修】新潟大学 大坪研一教授

大火力でおいしさを引き出す、ハードガラス鉄釜

従来のステンレス内釜※に比べ、IHと相性の良い「鉄（炭素鋼）」で高火力を作り出し、「中空ビーズ※8」の高い断熱効果で内釜に豪熱を封じ込めます。
また、内面は、傷がつきにくい、液晶ガラス入りフッ素コートをしています。

※当社従来品（2009年度製品 KS-PC10）

4.3インチホワイトバックライト液晶&静電タッチキー PX10A

※実際の液晶画面の表示とは異なります。
KS-GX10Aは3.7インチ高反射型液晶です。静電タッチキーではありません。

お米の種類や炊き方、メニューが一目で分かる

かいてんユニットの動作が一目で分かる

触れると文字が点灯する、操作キー

おかゆや玄米もおいしく炊き上げる、炊飯メニュー

「かいてんユニット」が上手なタイミングでかきまぜ、おいしく炊き上げます。
（かいてんの無いコースも選択できます）

エコ炊飯　消費電力を抑えた炊飯。（かいてんユニットは使用しません）

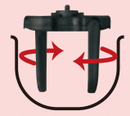
炊きこみごはん
「かいてんユニット」でまぜることで、味のなじみを良くした仕上がりになります。

極美（きわみ）がゆ
「かいてんユニット」でまぜることで、白がゆよりも短い加熱時間で仕上がります。

※8 KS-GX10Aには中空ビーズ、液晶ガラスは配合されていません。※9 内釜の内面フッ素コートが5年保証です。KS-GX10Aの内釜保証は3年となります。取扱説明書の記載と異なる使い方をされた場合、保証対象外となります。

独自特長　まぜておいしい！自動でおまかせ！ まぜ技クッキング

「かいてんユニット」は、おかずやお菓子作りにも大活躍。今までつきっきりでまぜたり火加減を気にしていたメニューも、自動でかきまぜおいしく調理。付属の蒸し板を使えば、蒸し物※もカンタンに出来ます。



かいてんユニット

蒸し物（KS-PX10Aのみ）

蒸 物

シチュー

お菓子

PX10A：42メニュー（内、かきまぜ有り20メニュー）　GX10A：26メニュー（内、かきまぜ有り17メニュー）付属の取扱説明書で紹介しているメニュー数。★印は、かいてんユニットを使用しません。※KS-PX10Aのみ。